



INGRÉDIENTS (18 x 18 cm)

Crumble :

- 150 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- 50 g Sucre brun
- 2 cac Cannelle
- 1 pincée Sel
- 75 g Beurre (sans lactose si besoin)

Garniture :

- 600 g Pomme
- 1 cas Sucre brun
- 3 cac Jus de citron
- 1 cac Cannelle
- 100 ml Vin blanc
- 1 cac Épices à vin chaud
- 2 cas Sucre



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur ventilée : 180°C).
2. Laver et éplucher les pommes, couper en petits cubes et mélanger avec le sucre, le jus de citron et la cannelle.
3. Faire chauffer quelques minutes le vin blanc avec le sucre et le épices à vin chaud dans une casserole puis laisser infuser.
4. Pâte à crumble : Mélanger la farine KOMEKO KNUSPERLUST, le sucre, la cannelle et le sel. Ajouter des morceaux de beurre et pétrir jusqu'à l'obtention d'un crumble.
5. Mettre les cubes de pommes dans un moule légèrement beurré (18 cm x 18 cm) et verser dessus le vin chaud. Recouvrir avec le crumble et cuire au four préchauffé environ 30 minutes. Servir chaud, saupoudré de sucre glace.

Notre conseil :

Servi avec une boule de glace à la vanille, ce Crumble ne sera que davantage gourmand !

